ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Seduta consigliare ordinaria.

Il Consiglio è convocato pel giorno di sabbato 11 agosto per trattare dei seguenti oggetti:

1. Comunicazioni della presidenza;
2. Domanda del Comitato pel Congresso di allevatori che si terrà a Cividale;
3. Relazione della presidenza intorno all' insegnamento agrario impartito da alcuni maestri elementari.

Comitato per gli acquisti

La sottoscrizione per l' acquisto in comune dei fosfati Thomas ha raggiunto 2300 quintali. — È già stato conchiuso il contratto e saranno consegnati entro la terza decade di settembre. Appena ultimate le pratiche per eseguire la distribuzione nel modo più economico, i signori sottoscrittori saranno informati ed interpellati affine di soddisfare più che è possibile ai singoli desideri per le modalità della consegna.

Esposizione permanente di frutta

Domenica 15 luglio la giurìa assegnò i seguenti premi:

Coletti Giuseppe, per pere *Janis*, premio di lire 5.

Filaferro Giov. Batt. per mele *S. Germano*, premio di lire 5; per pesche *S. Ermacora*, premio di lire 10; per pere *Janis*, premio di lire 10.

Di Prampero co. Ottaviano, per pesche *Heneville non grosse de Montreuil*, premio di lire 5.

Genuzio Francesco per pere *Janis*, premio di lire 5.

Bigozzi Giusto, per *albicocchi*, premio di lire 5.

Tellini Emilio, per pere *Janis*, premio di lire 5.

Stabilimento agro-orticolo Rhò e C., per pere *Blanchette Claude*, premio di lire 5.

Domenica 22 luglio la giurìa assegnò i seguenti premi:

Bigozzi Giusto per pere *Janis*, premio di lire 5.

Coletti Giuseppe, per *prugne*, menzione onorevole.

Pertoldi Giuseppe, per pere *Janis*, premio di lire 5; per mele *S. Germano*, menzione onorevole.

Parecchi altri che si presentarono non furono ammessi al concorso perchè i campioni erano deficienti in peso: ricordiamo che i campioni devono risultare *almeno da sei frutta* e pesare *almeno un chilogramma*.

Per accordi presi col Comitato per la Mostra di Cividale, la esposizione di frutta che scade nella domenica 14 settembre, invece di tenersi ad Udine, avrà luogo a Cividale.

Per quella circostanza il Comizio agrario di Cividale ha messo a disposizione della giurìa lire 50 da dividersi in premi. Daremo le norme per la spedizione dei campioni.

PROVVEDIMENTI UFFICIALI CONTRO LA FILLOSSERA

La Prefettura di Udine ha testè diramato la seguente circolare ai sindaci, ai corrispondenti viticoli, ai comizi agrari ed ai commissari distrettuali della provincia:

" Sarà certamente noto alle SS. LL. come sia comparsa la fillossera nei distretti di Adelsberg, Lessece e Gorizia nel limitrofo Impero Austro-Ungarico.

La vicinanza dell' infezione e la quasi continuità delle vigne fra i luoghi attaccati ed i paesi più viticoli di questa Provincia costituiscono per noi un pericolo assai grave di una prossima invasione.

Questi fatti impongono alle singole amministrazioni il dovere della più solerte vigilanza allo scopo di poter scoprire il male appena si manifestasse in centri limitati.

Se le infezioni non si avvertono prontamente il parassita può diffondersi in modo da rendere poi inutili gli sforzi del Governo e dei privati.

Ho creduto opportuno di richiamare l'attenzione delle SS. LL. sopra questi fatti, perchè vogliano raddoppiare di zelo nella sorveglianza delle vigne, e denunciare immediatamente qualunque deperimento della vite il quale non sia, secondo la loro esperienza, spiegabile.

È specialmente sopra le clorosi poco spiegabili, sopra i deperimenti lenti, ma progressivi delle viti, che le SS. LL. dovranno portare la loro attenzione.

Allo scopo di far conoscere da molti come si presentino le viti attaccate da questo parassita mi adoprerò affinchè sieno nei principali centri viticoli tenute delle conferenze popolari.

Intanto attendo che le SS. LL. mi informino sui provvedimenti che avranno presi stante l'imminenza del pericolo.

Avverto per norma dei signori Sindaci che la legge 4 marzo 1888 n. 5252 (n. 63 della Gazzetta ufficiale) fa loro obbligo di esercitare la massima sorveglianza sopra tutta la superficie del territorio comunale per conoscere senza ritardo se in qualche località sianvi indizi di invasione fillosserica, dandone al caso, immediatamente notizia al Prefetto e proibisce l'introduzione di barbatelle, magliuoli, tralci, foglie, uve ed altre parti della vite, dei pali o tutori e dei sostegni d'ogni sorta delle viti, già usati, delle piante e delle parti vive di piante di qualsiasi specie, dei concimi vegetali e misti; proibizione questa che i signori Sindaci dovranno far rispettare con ogni rigore.

Credo superfluo soggiungere altre raccomandazioni, per dimostrare la necessità che tutti si adoprino per quanto è fattibile, a scongiurare l'immensa sciagura economica di cui sarebbe causa l'invasione della fillossera „.

Speriamo che a queste sollecitudini della Prefettura corrisponda lo zelo delle autorità comunali e specialmente dei privati. Tutti quelli che hanno viti dovrebbero persuadersi che la salvezza delle vigne è prima di tutto riposta nelle loro mani.

F. Viglietto

ESPERIENZE INTORNO AI FOSFATI THOMAS

Azienda conte Freschi in Ramuscello.

Stimatissimo prof. Viglietto

Sapendo quanto importa alla nostra Associazione agraria di raccogliere al più presto notizie intorno ai risultati di fosfati Thomas, m'affretto con piacere di comunicare a Lei quelli ottenuti nello stabile di Ramuscello mediante un 18 quintali favoritici dal sig. co. D'Asarta.

Gli esperimenti li abbiamo istituiti sul frumento, sui prati naturali e artificiali, in terreni di diversa natura, al doppio scopo, di confrontare l'azione delle scorie con un perfosfato ricco minerale e studiare in quali condizioni riesca più efficace.

Senonchè per non essere ancora trebbiati i lotti del frumento, non m'è possibile dare con cifre i risultati precisi di queste esperienze. Senza tema però di venire smentito dalla bilancia, posso intanto asserire, che il fosfato Thomas mi fece splendida prova dovunque fin dal principio della vegetazione ed ora, il volume ed il numero dei covoni del frumento raccolto pareggiano quelli delle parcelle concimate con un maggior costo di perfosfato.

Sorprendente poi fu l'azione delle scorie sparse al principio dell'inverno in copertura su d'un prato eminentemente torboso. Le piante palustri che sole costituivano una meschina vegetazione sparirono, ed al loro posto, formando un ricco tappeto di verzura, primeggiano il bromo le festuche, le poe, l'holcus e molte altre erbe di buon prato.

Mio padre era adunque nel vero quando l'anno scorso, per il primo in Friuli, proclamava *una vera risorsa* la scoperta di questo concime. Augurando a tutti che ne facciano una prova, io approffitto pertanto dell'utilissima istituzione del benemerito Comitato per gli acquisti, pregando Lei egregio Professore a voler prender nota per conto di mio padre di *100* quintali, indicando che ci vengano recapitati alla stazione di Cordovado.

A quest'uopo le rimetto lire 50 per l'antecipazione.

Gradisca ecc.

Devotissimo

Ramuscello, 10 luglio 1888. GUSTAVO FRESCHI

LA PESTE DELLE ANITRE

Non si spaventino gli amatori di questi anfibii, che ancora la mallattia di cui imprendo a discorrere non è giunta tra noi, ma va bene di starne preparati. Non bastava che un microbo generasse il cholera nelle pollerie, ma la natura nei suoi imperscrutabili fini creò un nuovo microorganismo parente stretto del primo, ma ente a se, che attacca ed uccide quel prezioso volatile che è l'anitra. Del parassita che induce il tifo o cholera negli animali di bassa corte se ne sono occupati e scienziati, e veterinarii, non escluso l'illustre Pasteur, i quali insegnarono i mezzi profilatici e terapeutici, per combatterlo, ma pur troppo non vengono che raramente adottati per cui il morbo si vede ogni anno dilatarsi. Sul finire dell'87 e nei primi mesi dell'88 venne segnalato nelle provincie di Mantova, Ferrara, Verona in sì larga scala, da sofferirne grandemente il commercio non solo per la diminuzione portata dalla malattia, ma perchè in Austria e in Germania non si volevano più ricevere pollerie provenienti dall' Italia, per timore dell' importazione della malattia. Onde si conosca all'estero il vero stato delle cose, al presente i giornali commerciali annunziano, come il cholera dei gallinacei che si sparse nei vecchi soggetti è cessato del tutto, e che non ha mai regnato nei giovani polli.

La peste delle anitre è una malattia osservata recentemente in Francia e studiata dal prof. Cornil — regnò epizootica nel giardino d' aclimazione e dintorni distruggendo le razze domestiche di questi animali, risparmiando le selvatiche.

Il cholera delle anitre si presenta con diarrea, indebolimento progressivo tale che le inferme non possono restare in piedi, tremori muscolari e morte in due giorni circa. Le lesioni anatomiche che risultano costanti sono le echimosi del pericardio, poi vengono la congestione al fegato con piccole macchie gialle, fatti di congestione al peritoneo; la mucosa degli intestini si presenta pure flogosata, ed il crasso contiene un liquido catarrale sanguinolento che lo distende. Il microbo che cagiona questo morbo invade il sangue quindi tutti gli organi dell' infetto e lo riduce a morte. — Dagli esperimenti istituiti coll' inoculazione, venne assodato che il virus mentre uccide le anitre domestiche prontamente, trova una certa resistenza in alcune specie selvatiche, ed introdotto nell' organismo dei polli e dei piccioni non attechisce; mentre sappiamo che il contagio dei polli spegne la vita delle anitre. Le anitre inoculate presentano una tumefazione ricca di bacilli al punto dell' innesto, decresce in loro l' appetito, le penne perdono del loro splendore, e quelle che circondano l' ano, rimangono insudiciate di materie diarroiche giallo-verdastre. Venne notato che sui soggetti meglio sviluppati, il decorso del male era più lungo. Per vedere se il virus delle anitre colerose poteva agire nei polli quale preservativo del virus proprio di questi, il prof. Cornil col primo inoculò dei polli, che successivamente vennero assoggettati a al secondo, ma tutti perirono. Questo speciale microorganismo si può riprodurre colla seminagione in sostanze adatte, e sparso sugli alimenti da luogo all' infezione. Siccome venne osservato che il progresso della malattia seguiva la corrente di un canale d' acqua, si concluse che la contagione procedeva a mezzo dei branchi di anitre ammalate che esistevano sopra corrente, ciò probabilmente a mezzo delle dejezioni.

Il virus del cholera delle anitre appartiene alla categoria dei microbi allungati, consiste in piccoli bastoncini ad estremità arrotondata aventi spesso due punti polari più colorati; per forma e dimensione s' avvicina a quello del cholera dei polli e della setticoemia dei conigli. Seminato sul agar e anche sulla patata si moltiplica in colonie, e le medesime si formano anche col liquido intestinale posto nella gelatina. Paragonata la potenzialità del microbo del cholera delle anitre con quello dei polli, dall'esito degli esperimenti del Cornil, in quest' ultimo venne riconosciuta maggiore.

Questo esimio professore esprime la speranza di poter giungere alla formazione di un vaccino, come il Pasteur ottenne per il cholera dei polli, e siccome trovò che le anitre selvatiche Pilets, resistettero lungo tempo all' azione del contagio, crede poter giungere alla sua attenuazione appunto col passaggio successivo in questa specie.

È d' augurarsi che oltre alla scoperta di un mezzo preventivo, questo sia tale da essere sicuramente e facilmente applicato, onde non avvenga come per l' innesto vaccinale del cholera dei polli, che nella pratica è assai raramente adottato.

Dott. T Zambelli.

DOMANDE E RISPOSTE

Risposta alla Domanda N. 13.

Della fabbricazione del Sidro.

Il *sidro* viene fabbricato col succo di alcune speciali varietà di pere e di mele.

In moltissime località il sidro rimpiazza il vino. In Normandia p. e., dove la vigna non riesce, la fabbricazione del sidro è fatta su vasta scala. Nel solo dipartimento " du Calvados „ l'industria del sidro dà una rendita di sei milioni di franchi all' anno.

La fabbricazione del sidro è antichissima. In Francia vi sono dipartimenti speciali i quali coltivano appositamente il pero ed il melo per averne poi *del sidro.*

Indicheremo le differenti operazioni che occorrono per la fabbricazione del sidro.

Premettiamo che qui parleremo singolarmente del sidro di mele, ma lo stesso procedimento si segue anche per quello di pere.

Le mele che contengono più quantità di zucchero, sono le migliori per la fabbricazione del sidro. L' esperienza ha dimostrato che le varietà dette "reinette e calville „ sono le migliori. Distingueremo le varietà di meli atti alla fabbricazione del sidro secondo l' epoca della loro maturanza cioè:

1. Mele precoci, o di prima stagione, le quali maturano agli ultimi di settembre.
2. Mele di media maturazione o di seconda stagione, le quali maturano in ottobre.
3. Mele tardive o di terza stagione, che maturano in novembre e dicembre.

La prima qualità di mele dette dai francesi "*pommes tendres* „ danno un sidro chiaro, aggradevole, ma poco ricco in alcool e si conserva solo per un anno.

La seconda varietà, chiamata anche " *demi - tendres* „, e la terza varietà detta "*pommes douces* „, danno al contrario un sidro più spiritoso e più durevole, che si conserva due, tre, quattro e anche più anni.

Il sidro acquista poi sapori distinti a seconda che venne fatto con differenti qualità di mele. Così si ha il sidro acidulo se venne fatto con mele aspre, il sidro dolce se fatto con mele dolci ecc.

Le mele acide danno molto sidro, ma chiaro, leggero, senza forza, d' un sapore poco aggradevole ed è facilmente soggetto a guastarsi. La necessità sola in mancanza di altre mele, obbliga ad usarle.

Le mele dolci producono poco sugo, e danno un sidro chiaro che colla fermentazione acquista un sapore leggermente amarognolo e discretamente ricco in alcool.

Le mele amare, acri danno sugo abbondante, densisissimo, colorato, che mantiene la fermentazione per lungo tempo producendo un sidro generoso e che si conserva per lungo tempo.

Si può concludere perciò che le varietà dolci e amare sono generalmente le più adatte per la fabbricazione del sidro.

Operazione importantissima per avere buon sidro è sapere cogliere le mele a tempo opportuno. I pratici conoscono il momento adatto per la raccolta, sia dall'odore gradevole che emanano le frutta, sia dal loro colore, e dalla facilità colla quale si staccano dal ramo. Si devono raccogliere i frutti sani ed anzi è bene che durante la maturanza si levino dalla pianta i frutti avariati da lesioni o causate da insetti o da altro. Di modochè all' epoca opportuna per la raccolta non si abbiano che frutti perfettamente sani.

La raccolta dev'essere fatta in un tempo caldo ed asciutto. A Yersey per avere del buon sidro costumano lasciar cadere le mele da sè. Però questo non è consigliabile, perchè i frutti ammaccati rapidamente s'imputridiscono e la fermentazione poi riesce male.

Raccolti i frutti si espongono al sole per due o tre giorni, avvertendo di porli sopra uno strato di paglia.

Questa operazione serve a far maturare di più il frutto liberandolo dall' eccessiva quantità d' acqua. Per conservare i frutti sino all'epoca della macerazione è necessario esporli in luoghi asciutti disposti sopra graticci.

La scelta delle mele è operazione facile, ma che richiede la maggior accuratezza.

L'esperienza ha dimostrato che le migliori qualità di sidro si ottengono con due o più varietà di frutta, mescolate opportunemente: la proporzione della mescolanza occorre scoprirla per tentativi.

In Normandia p. e., dove si fanno sidri di lunga durata, si devono mescolare due terzi di mele dolci e un terzo di mele amare.

Il sidro fabbricato con mele acide, nelle quali predomina l'acido malico, risulta chiaro, leggerissimo e debole, di un sapore poco gradevole e facilmente va a male. Da ciò non conviene mescolare mele acide. È certo che anche in un mosto di mele vi entri sempre una certa quantità di acido malico. Ma questo dev' essere in proporzioni limitate nelle quali dà origine ad una miglior fermentazione, il prodotto si chiarifica più rapidamente e più facilmente, ed è meno soggetto a malattie.

Non è consigliabile adoperare mele troppo avanzate in maturanza, poichè allora perdono di molto in tenore zuccherino. La mela come l' uva ha il suo periodo in cui la si trova più ricca di zucchero.

Il sidro di mele troppo mature riesce disaggradevole.

Dopo fatta la scelta delle mele si passa alla loro *frantumazione*.

Vari sono i mezzi coi quali si arriva a fare questa operazione. Il più semplice consiste in un truogolo e in un pestello. Sistema buono, ma richiede molto tempo e fatica e conviene nella fabbricazione in piccolo. In grande si adoperano macchine apposite simili a quelle per tagliare barbabietole. Dopo che i frutti sono stati tagliati e ridotti ad una grandezza come una noce si passano al torchio affine d'ottenere più succo che sia possibile. Tutti conoscono il torchio dal più semplice al più complicato. Il torchio per le vinaccie è pure adattatissimo a fare questa operazione.

Si è molto discusso sull'opportunità di schiacciare assieme alla polpa, i semi. Essi contengono del tannino ed un etere che ha un sapore speciale come di noce. Questo etere dà al sidro un gusto penetrante molto pronunciato e poco gradevole. Perciò allorquando si vuol fabbricare sidro di prima qualità, si deve cercare di non schiacciare i semi.

Però dove si vuol convertire il sidro in acquavite, si lasciano i semi, i quali anzi comunicano alla massa un profumo molto rimarcato e gradito a molti palati.

Se si vuol dare al sidro il colore che lo fa tanto rinomato bisogna porre la polpa in tini, lasciandola subire una specie di macerazione, avvertendo di mescolare di quando in quando la massa acciocchè non entri in fermentazione. La polpa allora prende per questa macerazione un color rossastro che poi comunica al liquore. Questa macerazione ha inoltre l'effetto di facilitare l' uscita del succo.

Non è buona pratica quella di aggiungere acqua nella fabbricazione del sidro. Il prodotto va rischio di subire alterazioni. Se l' acqua è zuccherata può evitare la facilità ad alterarsi, ma ne risulta un sidro meno *pieno* e meno gradevole.

In molte località usano aggiungervi dell' acqua per facilitare l' uscita del succo. Solamente in certe annate in cui le mele riescono dure e piccole si è costretti aggiungervi per la macerazione un pò d' acqua. Ma questa è una eccezione, badando che l' acqua sia limpida e buona ed a preferenza zuccherata (almeno 10 chilogrammi di zucchero bianco cristallizzato per ogni ettolitro di acqua aggiunta).

Mediante un torchio si ottiene da 75 a 80 per cento di succo.

Dopo aver estratto tutto il succo possibile, si pone in tini, nei quali in breve si manifesta la fermentazione alcoolica, la quale dura comunemente da due a tre mesi.

Acciocchè la fermentazione avvenga regolarmente e in buone condizioni, bisogna dare al liquido il contatto dell' aria. Ora in alcuni luoghi c' è l' abitudine di lasciare il sidro in tini chiusi dove l'ossigeno dell' aria non arriva che in piccola quantità dall' unica apertura del cocchiume. Le cure che si hanno per la fabbricazione del vino e della birra devono essere osservate anche per quelle del sidro.

La fermentazione all' aria libera à il vantaggio che il mosto si chiarifica più facilmente, acquista maggior aroma, si conserva più lungamente e assume più quantità d' alcool.

Importantissimo è di far in modo che la fermentazione avvenga regolarmente.

E per ottenere ciò è necessario disporre i tini in cantine dove la temperatura non sia ne troppo calda ne troppo fredda. Il

locale dev'essere asciutto. La temperatura più convenevole per ottenere una fermentazione uniforme è quella da 8 ai 15 gradi. Perciò è necessario avere nelle cantine dove si fabbrica il sidro un termometro sul quale orizzontarsi ogni qualvolta è necessario. Importante è pure in una cantina un sistema di ventilazione col quale l'aria sia rinnovata.

In alcuni paesi dopo ottenuto il mosto si usa far arrivare il medesimo in larghi tini situati in celle apposite nelle quali la temperatura è uniforme (dai 12° a 15°). Il mosto a contatto con una grande quantità d' aria non stenta ad entrare in una fermentazione tumultuosa. Dopo al più una settimana tal fermentazione s' arresta, ed allora si estrae quel capello che si forma al disopra del mosto. Poi si fa passare il liquido in botti ben pulite e solferate, dove ivi continua la lenta fermentazione. Si deve avere l' avvertenza di non mai riempire queste botti e di lasciare un vuoto. Se tutto l'acido carbonico sviluppato è sfuggito, si lascia fermo il tutto, altrimenti si fa passare il liquore in altra botte che dev' essere pure accuratamente pulita. Si conosce se l' acido carbonico è sfuggito introducendo pel cocchiume una candela accesa: se questa si spegne segno è che vi è ancora acido carbonico.

Se nella nuova botte si produce ancora tanto acido carbonio da spegnere di nuovo la candela, si procede ad un secondo travasamento e così di seguito finchè lo sviluppo del gaz è cessato. Il sidro così preparato si conserva per parecchi anni, sopporta facilmente i trasporti sia per mare che per terra e possiede un sapore piccante gradevolissimo, che tanto fa rinomati i sidri francesi.

Allorchè la fermentazione alcoolica è cessata, il sidro non è ancora buono a bersi, cioè quello che i buon gustai chiamano abboccato, non è ancora bene sviluppato. È durante il periodo di riposo, che succede alla fermentazione, che si formano degli eteri speciali, i quali appunto danno al sidro quel grato sapore che tutti conoscono.

Allorquando si ottengono mosti deboli poco ricchi in zucchero, ciò che avviene in annate piovose, e che perciò il sidro riescirebbe torbido e poco serbevole, usano rimediare aggiungendovi dello sciroppo ottenuto con le stesse mele o pera, il che facilmente ognuno può farselo, facendone cuocere e lasciando evaporare finchè si ottiene un prodotto densissimo. La proporzione per ottenere questo sciroppo è 20 litri ridotti a 2 litri. Questa quantità è sufficiente per migliorare da 1 a 2 ettolitri di sidro.

Allorquando si verifica che il sidro non si chiarifica perfettamente, si procede alla chiarificazione artificiale od alla filtrazione.

Se per accidente la fermentazione s' arresta e il liquido rimane torbido, il migliore modo per riparare a tale inconveniente è quello di far uso di un principio zuccherino con aggiunta d' un po' di lievito di birra.

Da quanto finora si è detto si vede che la fabbricazione del sidro porta gli stessi requisiti che porterebbe la fabbricazione del vino.

È bene adoperare nello travasare il sidro le pompe od i sifoni.

Dopo terminata la preparazione del sidro bisogna conservarlo in fusti sani, ermeticamente chiusi altrimenti si acidifica: le piccole quantità si conservano assai bene in damigiane di vetro.

V. Pantaleoni

Intorno allo stesso argomento abbiamo ricevuto dall' ottimo segretario di Treppo Carnico le seguenti informazioni riguardo al processo colà seguito per ottenere il sidro.

La esposizione, la conformazione e la natura fisica del suolo offrono in molte vallate della Carnia condizioni assai favorevoli alla coltura degli alberi fruttiferi.

Allo stato attuale della Pomona friulana, le frutta che riescono bene in Carnia, si ponno dividere in due categorie: alla prima, appartengono le specie mangerecce, sia che la loro maturanza avvenga nell' autunno, sia che avvenga nei mesi successivi jemali: alla seconda all' incontro si classificano quelle poche specie di pera, che contengono una abbondante quantità di succo zuccherino all' epoca della maturanza, non atte a conservarsi nè buone a mangiarsi perchè il loro tessuto è di sapor stringente e fibroso, sgradevole al palato ed al dente molesto.

Colle pera di questa seconda categoria in Carnia si fabbrica il sidro.

E il sidro non è altro che il prodotto puro fermentato del succo delle pere o delle mele, bibita per eccellenza diure-

tica, amabile, piccante, che dà lo schioppettio appena spillata, del color dell'ambra, trasparente, che può surrogare costì con successo il vino bianco; atto al consumo circa tre mesi dopo fabbricato; che contiene dal 6 al 7 per cento di alcool, che è suscettibile di conservarsi nelle bottiglie chiuse ermeticamente od in botti dopo un travaso, però nei fusti ordinari, senza travaso, troppo ne risente dei calori primaverili, ed effetti del contatto dell' aria, e scapita nella sua bontà. Non avendo ancora raggiunto la produzione del sidro in Carnia, quel grado di estensione, che pur si potrebbe sperare, anche il mezzo di confezione, non ha toccato certamente quel grado di perfezione e di produzione, che il consumo e l' interesse stimolano e suggeriscono.

Oggi lo si fabbrica nel modo seguente: ai primi di ottobre le pere e meleda sidro ordinariamente, sono mature, ed allora il proprietario le scuote dagli alberi, in una giornata possibilmente asciutta, e le porta a casa deponendole in una stanza pulita, da preferirsi al piano terra, ed in un monte per impedire la soverchia naturale evaporazione. Devono rimaner ammonticchiate per circa 12 ore, mai più di 24, tenendo per criterio il grado più o meno perfetto di maturanza. Poscia vengono stritolate, in un truogolo massiccio e grande, di legno o di pietra apposito, con pestoni di legno e riduconsi le pera a poltiglia, i cui pezzi siano circa come i chicchi del granoturco; così si rende facile colla compressione l' uscita del mosto. Si stritolano anche col mezzo d' una ruota dentata, dotata di apposito meccanismo, ma non si raggiunge come col primo metodo la rottura dei vasi del tessuto, nei quali è riposto il mosto.

Fatta questa prima operazione preparatoria, la pasta delle pera, si leva dal truogolo e la si ripone in mastelli, di qui tostamente si colloca in un torchio comune, costituito in modo da tener sotto la vite, una cassa prismatica a base quadrata, atta a smontarsi, perchè composta di quattro pareti mobili indipendenti, tenute a posto da un apposito telaio robusto, e tutte perforate da buchi di millimetri 5 circa di diametro. Adagiata e pigiata colle mani la poltiglia in questa cassa di pareti di legno bucherellate, la si chiude al disopra con un forte coperto piano e senza buchi, quale a sua volta viene compresso in giù nella cassa, per opera del moto discendente della vite.

Sul fondo vi è un foro con doccia pella libera uscita del mosto che cade in recipienti torbido e dolce che tostamente lo si ripone nei fusti.

Collocato nei recipienti dopo 5 o 6 giorni succede la fermentazione tumultuosa, vale a dire lo zucchero del mosto si converte in alcool, entro il periodo di circa otto giorni, decorso il quale si incomincerà a chiudere la botte, col cocchiume nei primi giorni leggermente, per lasciar sfuggire le ultime bolle di gas, e poi stabilmente.

I panelli cubici che rimangono nella cassa del torchio, costituiscono i residui farinacci e fibrosi delle frutta, che servirono a dare il sidro; questi di volta in volta vengono levati via dalla cassa del torchio, per riprendere il processo di fabbricazione; e ponno essiccati, dirompendoli a tozzetti lungo il verno essere ammaniti ai bovini, dopo il beveraggio, come un eccellente sostituto al foraggio, o meglio un ottimo complemento del loro pasto, anzi i bovini ne sono ghiottissimi, e le mungaie aumentano di non poco in quantità e qualità la produzione del latte.

Si utilizzano anche gli avanzi della fabbricazione del sidro in altro modo, col riporli a macerare coll' acqua ed a subire la fermentazione prima in tini, quindi questa miscela sottoposta al processo della distillazione per mezzo di un alambicco, se ne ricava dell'acquavite stupenda, che non teme il confronto per forza alcoolica e gusto, di quella che si ottiene dalle prugna.

Con questo resta terminato il processo per fare il sidro, il quale dopo due o tre mesi dalla fabbricazione, è una bibita ricercata e igienica, ed un surrogato del vino, a mio parere superiore a molti altri, perchè derivante da principi naturali, puri e sani.

Treppo Carnico, 23 luglio 1888.

A. Sommavilla

FRA LIBRI E GIORNALI

Concimazioni coi fosfati Thomas.

Le esperienze di concimazioni coi fosfati Thomas (*basig cinder* o. *Thomas-slag*) dimostrano, secondo l'A.:

1° I fosfati Thomas devono princi-

palmente la loro proprietà fertilizzante al loro contenuto di fosfato di calcio in stato assimilabile; in secondo luogo la devono alla calce caustica;

2° Sono un concime acconcio per le rape, le leguminose e pei prati in generale, in secondo luogo pei cereali; soprattutto sono adatti ai terreni umidi, paludosi e torbosi;

3° Un notevole grado di finezza è condizione indispensabile per la loro efficacia. Se si hanno in polvere quasi impalpabile possono competere coi soprafosfati. Ma per poco che la polvere sia meno fina devonsi adoperare in quantità doppia perchè la loro azione sia efficace come quella dei perfosfati;

4° Contengono dal 30 al 40 per cento di fosfato calcico, e la parte di essi che è in polvere fina è la più ricca di fosfati; (1)

5° Mescolati coi perfosfati sono efficaci, ma è meglio adoperarli soli;

6° Contenendo calce caustica, non devonsi mescolare con sali ammoniacali;

7° È meglio adoperarli in autunno e mescolarli con terra prima di spargerli.

Contengono da un quarto a un ottavo del loro peso tra ossido ferroso e ossido ferrico e contengono una piccola quantità di ferro metallico, nonchè ossidi di manganese e di vanadio.

(*Transact. of the Highland and Agric. Soc. of Scotland, fourth ser.*, vol. xx, pag. 234).

Aitken A. P.
G. Nallino, trad.

La malattia sui grappoli dell' uva

Siccome anche in parecchie località del Friuli abbiamo riscontrato la peronospora dei grappoli, che fa danni gravissimi, crediamo opportuno riportare il seguente articolo dall' ottimo giornale il *Bullettino dell' agricoltura* che si stampa a Milano:

" Fra le molte malattie che quest' anno infestano la vite in modo straordinario devesi annoverare anche la peronospora, la quale negli anni decorsi si limitava ad intaccare le foglie, e quest' anno si trova anche sui grappoli producendo dei danni.

Dalle notizie che ho potuto raccogliere mi risulta, che non c' è Provincia della Lombardia che oggi non abbia a lamentare i danni della peronospora, e quello che è singolare si è questo, che nei terreni bassi o pianneggianti abbiamo la peronospora sulle foglie; nelle regioni più alte, ventilate e soleggiate, dove il viticultore si riteneva relativamente sicuro dalla peronospora, abbiamo la peronospora sui grappoli.

Le continue pioggie, la costante umidità, le nebbie, influirono senza altro quest' anno sull' estensione che prese la malattia. L' anno scorso è stata trovata la peronospora nei primi giorni di maggio, il che equivale un mese prima di quest' anno; con tutto ciò per i bei tempi asciutti, ventilati e caldi che abbiamo avuto l' anno scorso, la peronospora fece danni relativamente nulli in confronto a quest' anno.

Non tutti conoscono ancora bene la peronospora nei grappoli, ed anzi dalla generalità viene ritenuto che la caduta degli acini dipenda dalla solita *scottatura*, o dall'*eccesso di solforazione*. Invece niente di tutto questo, si tratta nientemeno che della peronospora sui grappoli e di cui ne faccio qui una breve descrizione a miglior intendimento dei lettori.

Gli acini intaccati dalla peronospora (notisi che dai naturalisti la peronospora sui grappoli viene chiamata *peronospora larvata*), presentano alla loro superficie delle macchie più o meno estese e più o meno irregolari, di diverso colore (secondo la varietà della vite) variante fra il verde livido, il bruno, il vinoso ed il giallognolo. Dapprima si presentano sull'acino dei puntini o meglio striscie brune o livide in numero maggiore o minore, che finiscono, progredendo il male, col raggiungersi ed annerire tutto l' acino, il quale diventa tenero e si stacca avvizzito dal peduncolo, al toccarlo. Sezionando l' acino, si osserva che tutta la polpa è bruna e marcita; e se anche l' acino possiede una sola macchia alla superficie, il marcio della polpa non si limita alla sola parte sottostante alla pellicola bruna, ma dei filamenti bruni attraversano la polpa anche nelle parti in cui, alla superficie, la pelle è verde e sana. Un grappolo non viene intaccato contemporaneamente iu tutti i suoi acini, ma prima in quelli più deboli e piccoli, e quindi nei più grossi, fra i quali trovansi mescolati degli altri perfettamente sani. Anche i peduncoli che portano l'acino ed il graspo subiscono l'istessa sorte, intaccati dal male diventano bruni e secchi e finiscono col cadere

(1) Quelli acquistati dall'Associazione agraria friulana contengono al minimo il 18 per cento di anidride fosforica che corrisponde ad oltre il 40 per cento di fosfato tricalcico.

trascinando seco una parte degli acini stessi.

In alcune varietà di vite, osservando il colletto del peduncolo d'un acino intaccato dalla peronospora l'arvata, si vedono dei granellini rari bianchi, simili ad avanzi di polver di zolfo. Questi granellini osservati con una lunte si presentano come tanti ciuffetti formati da peli cortissimi, che sottoposti all'esame microscopico, si rilevano per ramoscelli fruttiosi della peronospora (conidî) affatto eguali a quelli che crescono sulla pagina inferiore delle foglie di vite presa dalla peronospora. Questa polvere bianca non si presenta però sempre e può essere confusa facilmente ad avanzi di zolfo rimasti attaccati al peduncolo.

L'acino intaccato poi, non presenta mai la polvere bianca che presentano le foglie peronosporate, ma solamente è livido, bruno od olivastro, come ho detto, a seconda della varietà. Per accertarsi poi che il malanno non è prodotto dalla scottatura o dell'eccesso di solforazione, basta osservare che non sono soltanto i grappoli esposti al sole che portano gli accini anneriti, ma anche quelli che sono difesi sempre dalle foglie, ed anzi quest' ultimi ne portano in maggior copia. La scottatura inoltre non annerisce che la pelle e lo strato di polpa che immediatamente sta di sotto, mente la peronospora annerisce tutta la polpa anche quella più interna e lontana dalla macchia superficiale.

In una parola, colla scottatura il male resta localizzato e l'acino può continuare a crescere nelle altre parti; nel caso della peronospora invece, esso cade avvizzito in pochi giorni e con lui cade avvizzito anche il peduncolo.

Il color rosso vinoso o bruno acquista pure l'acino quando nello stesso penetra la larva della tortrice (Cagnu de löa), ma si riconosce subito, in questo caso, la causa, dal forellino per il quale il bruco è entrato nell'acino. Allora anche si trovano tre o quattro acini uniti assieme da una specie di ragnatela che fa il bruco per avvolgere gli acini intaccati, il che non si verifica nel caso della peronospora.

Il rimedio per combattere il nemico sui grappoli è il medesimo che si applica alle foglie, cioè la soluzione semplice nell'acqua del solfato di rame al 3 per mille. Naturalmente anche qui gli acini già intaccati non si salvano più, ma si preservano i sani.

D. Tamaro

La farina di tutoli del mais.

Contributo all' economia dell' alimentazione del bestiame.

Nei trattati classici relativi all'alimentazione del bestiame, quali sarebbero quelli del Gohren, del Kühn, del Settegast, del Wolff, ecc., mentre si dà l'analisi dei tutoli di mais e s'indica la misura della digeribilità delle sostanze in essi contenute, non si accenna all'importanza che la loro farina può avere nell'alimentazione come materiale da utilizzarsi in opportune miscele con foraggi più concentrati. Intorno a ciò qualche studio fu fatto anche fra noi, e non sembra fuori luogo il riprenderlo per determinare tanto dal lato fisiologico, quanto da quello economico, l'importanza di questo materiale utilizzato presentemente, in molte provincie, quasi esclusivamente come combustibile.

È d'avvertirsi che nella Toscana la farina di tutolo viene impiegata nell'alimentazione degli animali da cortile e nell'ingrassamento dei bovini e dei suini, e la lunga esperienza ha oramai messo fuori di dubbio la pratica utilità della cosa (1).

Sembra che la farina di tutoli potrebbe venire impiegata utilmente nell'infossamento di quei foraggi, i quali, contenendo una grande quantità d'acqua d'organizzazione, rendono la loro conservazione molto difficile e qualche volta impossibile o non economica.

Di fronte alle difficoltà che, per cause diverse e che qui non è il luogo di enumerare, sono sorte a danno della nostra agricoltura, bisogna studiarsi di portare, nei singoli rami di essa, tutti quei miglioramenti, anche in apparenza di lieve momento, i quali collegati con altri, possano tornare di un qualche sollievo apprezzabile.

L'allevamento del bestiame, per l'addietro così vantaggioso, oggidì langue specialmente in talune contrade del nostro paese.

(1) Adolfo Casali. *Il tutolo macinato nell' alimentazione del bestiame.* « Ragguagli sui lavori eseguiti nel Laboratorio chimico agrario di Bologna » 1884, anno XIII.

Fornire alimenti buoni ed a buon prezzo, traendo partito di tutto quanto l'azienda rurale offre, è il primo e più sicuro mezzo per diminuire le spese di produzione.

*
* *

Non parrà quindi superfluo che io pubblichi i risultati delle analisi da me fatte sui tutoli di granoturco e di cinquantino, ponendoli di fronte alle medie del Wolff (1) ed ai resultati ottenuti dal Casali (memoria citata) sopra tutoli provenienti da tre località poste a differenti altezze sul livello del mare.

Avvertiamo subito che il Casali intraprese le analisi dei tutoli provenienti da spighe di mais coltivato a differenti altezze sul livello del mare anche per vedere se c'erano, per questa causa, differenze notevoli nella loro composizione. Orbene qualche differenza vi potrà essere sicuramente, ma non è con un solo assaggio che si può determinarla, poichè le cause che influiscono sulla composizione dei tutoli sono tante e tali e di maggior rilievo, che difficilmente si potrà sapere quando ed in quale misura le variazioni notate si debbano attribuire all'altitudine del luogo in cui il granoturco fu coltivato. Tra farina di tutolo e farina di tutolo vi saranno sempre delle differenze nella composizione, le quali dipenderanno dalla varietà del mais, dal diverso grado di fertilità del terreno, dall'andamento della stagione e dall'avere staccati i chicchi subito dopo la raccolta, ovvero dopo che il seme abbia assorbito dal tutolo tutti gli elementi ad esso destinati e che vi si trovavano disponibili.

È probabile che, in generale, la farina dei tutoli di mais cinquantino sia la più ricca di sostanze proteiche, poichè la maturità perfetta del grano avviene, specie in talune regioni, meno di frequente.

Ecco i risultati delle analisi da me eseguite sulla farina di tutoli di granoturco e di cinquantino e le medie date dal Wolff (op. cit.)

SOSTANZE DETERMINATE		ANALISI		
		STRINGHER		Medie del Wolff
		Granoturco	Cinquantino	
Composizione centesimale	Acqua	9,550	10,320	14,0
	Ceneri	4,500	4,150	2,8
	Sostanze organiche	85,950	85,530	83,2
	Sostanze proteiche brute	3,375	3,375	1,4
	Cellulosa	35,557	35,447	37,8
	Sostanze estrattive inazotate	45,418	45,318	42,6
	Sostanze grasse (estratto etereo)	1,600	1,400	1,4
Sostanze digeribili per 100 (2)	Albuminoidi	1,442	1,442	0,6
	Idrati di carbonio	42,011	41,892	41,7
	Grasso	0,457	0,400	0,4
Relazione nutritiva		1:29,97	1:29,79	1:71,2

I risultati delle analisi fatte dal Casali su tutoli provenienti da mais coltivato nel 1883, sono i seguenti:

A) nel comune di Castel d'Aiano a 800 m. sul liv. del mare
B) » » 600 »
C) a Granarolo di Piano, nella pianura bolognese.

(1) E. Wolff *Étude de l'alimentation rationelle des animaux domestiques*, Paris 1876.
(2) I coefficenti di digeribilità pei foraggi fibrosi, e concentrati sono stati dedotti dal Wolff dai risultati medi d'assaggi diretti d'alimentazione fino allora conosciuti. Mantenni lo stesso rapporto dato dal Wolff, per stabilire il grado di digeribilità delle farine di tutoli da me esaminati.

Tutolo A

VERDE			DISSECC. A 110° c	
Acqua di veget.	15,520	97,189	Sostanze album.	4,531
Materie combu.	82,105		» non veg.	92,658
Ceneri	2,375	2,811		97,189
	100,000	100,000		

Tutolo B

VERDE			DISSECC. A 100° c	
Acqua di veget.	12,250	97,436	Sostanze album.	4.252
Materie combu.	85.500		» non azot.	93,194
Ceneri	2,250	2,564		97,436
	100,000	100,000		

Tutolo C

VERDE			DISSECC. A 110° c	
Acqua di veget.	11,450	97,155	Sostanze album.	4.583
Mat. combu.	86,500		» non azot.	92,572
» fisse o ceneri	2,520	2.815		97,155
	100,000	100,000		

È opportuno far rilevare le notevoli differenze che si riscontrano dalle analisi riportate nella composizione della farina di tutoli, specialmente riguardo alle sostanze albuminoidi.

Secondo le analisi da me fatte la detta farina conterrebbe, per 100:

Nel granturco: sost. org. 85,95 — alb. 3,375
Nel cinquantino » 85,53 — » 3,375

Secondo il Casali:

Nel granturco a 300 m. sost. org. 82,105 — alb. 4,531
id. a 600 » » 85,500 — » 4,252
id. pian. bolog. » 86,030 — » 4,583

Secondo il Wolff:

Nel granturco: sostanze organ. 83,2 — album. 1,4

Mentre mi posso dare una ragione delle differenze fra le mie analisi e quelle del Casali, poichè sono nei limiti del possibile, non arrivo a comprendere la grandissima differenza riscontrata nel quantitativo delle sostanze albuminoidi fra le dette analisi e quelle del Wolff.

* * *

Il tutolo non ha un prezzo di mercato, poichè d'ordinario, come abbiamo già detto, serve come combustibile nell'azienda stessa in cui si produce. Nei poderi d'istruzione dell'Istituto tecnico e della Stazione agraria di Udine si attribuisce a questo materiale il prezzo d'una lira il quintale.

Determiniamo ora, prendendo per base la composizione del tutolo, quale sarebbe il prezzo dei diversi principi nutritivi in esso contenuti, quando quello della crusca di frumento fosse di lire 12.50 e quello del buon fieno di prato di lire 7,25 (1).

(1) I calcoli relativi sono riprodotti nel mio articolo comparso nel numero precedente: « Quale sia il valore dei principii nutritivi del fieno di prato e delle crusche di frumento e mais, deducendolo dal loro prezzo di mercato. »

Dalle mie analisi ho ottenuto i seguenti resultati:

		Granoturco	Cinquantino
Sost. organiche		85.950	85,530
Sost. diger.	Albuminoidi	1,412	1,442
	Estrat. inaz.	42,011	41.892
	Grasse	0.457	0,400
Relazione nutritiva		1:29,97	1:29,79

Per determinare il prezzo dei tutoli di granoturco secondo la loro composizione attribuisco all'albumina assimilabile il prezzo di lire 0,66 il chilogramma, agli idrati di carbonio di lire 0,0525, alle sostanze grasse di lire 0,131.

Sostanze digeribili				
Albuminoidi	1,442	×	0,66 =	lire 0,95
Estratt. inazotati	42,011	×	0,0525 =	» 2,21
Grasse	0,457	×	0,131 =	» 0,06
Valore di un quintale di tutoli				L. 3,22

Il Wolff, che attribuisce agli albuminoidi assimilabili il prezzo di lire 0,60, agli idrati di carbonio di lire 0,10 e di lire 0,25 ai grassi, calcola il prezzo della farina di tutoli a lire 4,63, sebbene, secondo l'analisi media data da esso, le sostanze albuminoidi digeribili non raggiungano che il 0,6 per cento.

Il Settegast (2) attribuisce al tutolo di mais il prezzo di lire 4,68 il quintale, quando quello di 100 chilogrammi di frumento sta tra lire 18,5 e lire 21,25.

Se io calcolo il prezzo della farina di tutolo, tenendo per base i risultati delle mie analisi ed i prezzi che ai singoli elementi nutritivi sono dati dal Wolff, esso sale a lire 5,18 ogni cento chilogrammi.

Quindi il tutolo di mais, che come combustibile ha ben poco valore, ne può avere uno grande come alimento, se impiegato razionalmente. V. Stringher

La fillossera in Toscana.

Togliamo il seguente articolo dall'ottimo giornale « l'Italia enologica „ e preghiamo i nostri viticoltori a considerare che anche in Friuli il prodotto del vino è ora gravemente minacciato dalle vicine infezioni nel Goriziano, che se loro stessi non sorvegliano, frustranei riusciranno tutti i provvedimenti del Governo.

“ Man mano che la diffusione della fillossera in Sicilia progrediva e mieteva estesi vigneti in quella ubertosissima e ricca plaga vitifera, tornava se non altro di conforto, nell'immane sciagura, pensare che le due più importanti zone vitate del continente, la *Toscana* ed il *Barese*, an-

(2) H. Settegast. *L'alimentazione del bestiame*. Trad. ital., Firenze, 1885.

davano immuni dal fatale afide. Aimè! la lieta speranza non è più!

La fillossera è penetrata in Toscana, e, pur troppo, non d'adesso: talchè oggi, non appena l'insetto è stato constatato, si contano già a decine gli ettari invasi da esso.

L'Elba, la Provincia di Grosseto, quella di Siena vengono in mal punto ad accrescere il già triste numero delle Provincie contaminate.

La prima scoperta fu fatta nel Comune di Portolongone, nella frazione di Capoliveri, sulla fine dell'ora decorso mese di giugno.

Recatosi senza indugio sul luogo un Ispettore del Ministero d'agricoltura, l'insetto è stato sino ad ora constatato in diverse altre contrade non solo del territorio di Portolongone, ma anche dei territori di Portoferraio e di Marciana.

Sono una cinquantina di ettari che per ora vennero riconosciuti fillosserrati in mezzo ad estese coltivazioni di viti; coltivazioni alle quali l'Elba attinge le principali sue risorse.

E non era ancora perduta l'eco dolorosa di cotesto annunzio, che è sorto l'altro della fillossera a Pitigliano.

Sebbene meno estesa, circa quattro ettari, questa nuova infezione ha un'importanza ben maggiore, pel fatto di trovarsi non solo nel continente, ove gli scambi ed il trasporto di materie pericolose sono più facili, ma anco per essere il Comune di Pitigliano verso il confine della Provincia, onde quella infezione minaccia direttamente la viticoltura dell'Orvietese e quindi la Provincia di Perugia e poscia la viticoltura contermine e quindi le Provincie di Roma, di Siena e di Pisa.

Tuttavia, poichè le viti di Pitigliano non trovansi in continuazione con quelle dei Comuni circostanti, ma invece vi sono soluzioni di continuità mediante boschi, terreni seminativi ed altro, vi sarebbe stato a sperare che, operando energicamente sulla infezione stessa, si potesse risparmiare alla Toscana continentale la triste sorte che la minaccia.

Ma a noi doveva essere tolta ogni speranza! Sono pochi giorni che l'annuncio della comparsa del pidocchio nei tenimenti del Castello di Brolio, in quel di Siena, si è propagato rapidissimamente.

Se la comparsa dell'insetto all'Elba ha allarmato i viticoltori toscani ed ha immediatamente determinato un aumento nel prezzo del vino, l'allarme deve essere ormai maggiore, chè l'insetto è già a Brolio, nei grandiosi vigneti del barone Ricasoli, cioè a dire in piena regione del Chianti, e quindi in mezzo alla più fertile e vitifera contrada della Toscana.

È assai probabile che coloro i quali non riescivano a trattenere il sorriso, quando sentivano parlare di fillossera, oggi, fatti accorti di quanto fossero mal fondate le loro risa, si pentano della loro incredulità, e chi sa che fra essi non ve ne sia taluno, che si senta rimordere la coscienza pel danno recato al proprio paese, coll'avervi importato, in onta ai divieti ed ai consigli del Governo, il germe di un male, che forse non avrà rimedio, per sola vaghezza di novità.

Allo stato delle cose ogni rimpianto non avrebbe alcun risultato; il male è fatto e conviene avvisare al rimedio.

Dall'Elba e da Pitigliano si sa che in questi ultimi anni furono esportati per altri Comuni tralci e magliuoli, onde assai probabilmente il male si annida in altri luoghi non per anco conosciuti.

Disgraziatamente malgrado la vigilanza predisposta dal Governo, esso non viene in chiaro delle infezioni, che allora quando sono molto estese ed in stato tanto avanzato di deperimento da aversi non di rado viti morte completamente.

Oggi più che mai ciascun proprietario, se ne è ancora in tempo, deve pensare ai casi propri; tutti poi debbono avvisare al da farsi per scongiurare un male maggiore.

Chi sa e può, deve trovar modo di vincere ogni inerzia, perchè, ammaestrati dall'esperienza fatta pur troppo ormai in casa nostra, non avvenga ciò che è avvenuto in Sicilia. Ricordino i viticoltori toscani che nel 1885 la fillossera fu scoperta per la prima volta nel Comune di Noto, Provincia di Siracusa, e che oggi a distanza soltanto di tre anni, sopra 32 Comuni che conta quella Provincia, la fillossera si è diffusa sopra 27, nei quali è stata *ufficialmente* constatata.

Noi speriamo che il grido d'allarme, che spontaneo irrompe dal nostro petto, trovi ascolto nel ceto intelligente dei viticoltori toscani, e che esso saprà e vorrà tentare ogni sforzo per porre un argine al male che sta per sopraffarlo.

(l'*Italia enologica*).

NOTIZIE COMMERCIALI

Sete.

La seconda metà di luglio è meno proficua d'affari, la fabbrica essendosi provveduta pei bisogni prossimi. Continuando sul sistema di comperare a spizzico, essa vuol provare il grado di resistenza che sapranno usare i detentori, fidando sulla arrendevolezza che usarono nella cessata campagna. Ma le condizioni attuali sono differenti di molto, l'anno decorso la campagna si aperse con le sete intorno alle 50 lire e con un raccolto mondiale superiore al normale; quest'anno, per lo strascico della triste campagna precedente, i prezzi stanno tra le 42 a 44 lire, con un raccolto pressochè eguale al precedente in Europa, ma più o meno deficente nell'Asia.

Se il consumo continuerà nelle proporzioni dell'ultimo triennio, la produzione mondiale, piuttosto che soverchia, sarebbe deficente senza l'aiuto delle rimanenze, che non sono punto abbondanti. Se a queste considerazioni intrinseche aggiungiamo quelle d'indole generale, è certo che la condizione odierna, specie riguardo la politica, è sensibilmente più incoraggiante che non lo fosse l'anno decorso. Crediamo pertanto che i filandieri possano andar incontro all'avvenire senza timori di ribassi ed anzi con maggior probabilità di qualche miglioramento sugli odierni prezzi, certamente inferiori a prezzi normali.

Il periodo che trascorriamo non suole essere mai ferace d'affari e d'altronde era da prevedersi uno stadio di calma in seguito alle vendite abbastanza numerose effettuatesi all'aprirsi della campagna. Se le vendite non sono numerose, i prezzi si mantengono però fermissimi con buona tendenza. Tutto sommato, la situazione è assolutamente buona ed a mantenerla tale basterà che i filandieri sappiano astenersi da improvvide sollecitazioni, aspettando tranquillamente che la fabbrica ricorra agli acquisti.

I cascami godono di qualche ricerca, ma a prezzi ancora deboli, come lire 8.75 a 9 per le struse, offerte che non trovano facilmente venditori.

Udine, 28 luglio 1888. C. Kechler

NOTIZIE VARIE

Pubblicazione dell'Associazione agraria friulana. — Venne questi giorni pubblicato lo *Studio intorno ai forni rurali, il pane e la pellagra in Friuli.* Per dare un'idea di tale lavoro, ne riportiamo integralmente l'indice.

Premessa.

Processi verbali delle sedute del consiglio: Seduta straordinaria 10 marzo 1888.

Conclusione adottata dal Consiglio.

Seduta ordinaria 2 giugno 1888.

Statuto.

Relazione: Proemio.

Capitolo I. — Primo tentativo dell'istituzione dei forni rurali economici in Italia - Istituzione dei forni Anelli - loro scopo ed esercizio - diffusione ed apprezzamenti.

Capitolo II. — Forni economici in altri paesi: Baden, Würtemberg, Angoulême, Roubaix.

Capitolo III. — Provvedimenti presi riguardo ai forni economici ed essiccatoi del mais: dal ministero di agricoltura, industria e commercio - dalla prefettura di Udine - dalla rappresentanza provinciale.

Capitolo IV. — I forni rurali in Friuli: primo tentativo - forni moderni - istituzione dei forni di Aviano, Remanzacco, Pasian di Prato, Rivignano, Feletto, s. Odorico (Flaibano), Meretto di Tomba, Pravisdomini - loro statuti - amministrazione - concorso di enti morali nella loro istituzione - spese di primo impianto - essiccatoi - capacità dei forni - riscaldamento - operai - materia prima - attività dei forni - tipo del pane - suo prezzo - peso - consumatori - acquisto e macinazione del frumento - vendita a credito - crusca - industrie sussidiarie - analisi chimica del pane - maggior vantaggio nell'acquistare frumento - rendimento della macinazione - pane misto - aumento di peso delle farine ridotte in pane - loro reddito - confronti contabili - capitale di esercizio - attività netta dei forni - bilancio economico e situazione finale dell'attivo e passivo - bilancio tecnico.

Capitolo V. — Provvedimenti presi dal comune di Udine riguardo al pane - confronto di prezzi del pane - corrispondenza del prezzo del pane con quello del frumento e conseguenze dell'abolizione del macinato e degli aumentati dazî sul frumento e sulle farine - risultati delle ricerche fatte dalla commissione istituita dal ministero di agricoltura, industria e commercio intorno al valore degli elementi che compongono il prezzo del pane - altre notizie raccolte dalla commissione stessa - riepilogo dei risultati offerti dalla provincia di Udine - statistiche dei panifici militari - confezione del pane per gli istituti ospitalieri di Milano e per la pia casa dei poveri in Trieste - confronto dei termini comuni relativi ai nominati panifici ed i nosti forni rurali - presunto reddito dei forni a Udine - confronto del prezzo del pane con quello del frumento e criterio per determinare

le spese e l'utile del fornajo - riprova dell'attendibilità di questo criterio applicandolo ai forni rurali.

Capitolo VI. — Il prezzo del pane dei forni rurali in confronto di quello dei forni industriali (privati) dei dintorni - confronto dei prezzi del pane dei singolì forni a luglio 1887 e marzo 1888 - confronto particolare tra il pane del forno di Magnano e quello del forno di Remanzacco - confronto dei prezzi dei forni rurali con quelli di varie piazze italiane - risultato economico finale.

Capitolo VII. — Il forno Anelli e la cooperazione - lo zea mais, sua coltivazione e commercio in Friuli - forma sotto cui si consuma il mais - l'uso del frumento si estende - valore nutritivo di vari generi alimentari.

Capitolo VIII. — I forni e la pellagra - statistiche della pellagra 1853-55, 1879, 1881; loro valore - statistiche 1853-1855 nel Veneto - cronaca della pellagra in Friuli - statistiche 1813, 1830, 1859 - spostamento dei centri più infetti dalla pellagra - pellagrosi per ogni 1000 abitanti nelle diverse epoche 1830, 1853-55, 1859, 1881 - la pellagra nei finitimi distretti della provincia di Gorizia - manicomî di Gorizia e di Udine - proporzione degli infermi accolti nei detti manicomî - spese fatte dall'erario provinciale di Gorizia - rapporto dei maniaci pellagrosi sul totale dei maniaci curati - - spese fatte dall'erario provinciale di Udine - confronti fra le spese fatte per i maniaci a Gorizia e a Udine - classificazione economica dalle famiglie dei pellagrosi e confronto delle condizioni del contadino: salarî e prezzi dei generi - classificazione delle famiglie dei pellagrosi per posizione topografica - abitazioni - acque - malaria - consumo carne - patto colonico - emigrazione - cause della pellagra - vigilanza sul commercio del mais - essiccazione - leggi nuove ed esecuzione delle vecchie - lotta contro la pellagra, commissioni comunali e provinciale - studî sulla pellagra e teoria Pari - provvedinenti provinciali: cura dei pellagrosi - cucine economiche - cucina di Mortegliano - provvedimenti contro la pellagra adottati a Mantova - le cucine economiche di Mantova ed i forni rurali del Friuli - sintesi del capitolo pellagra.

Capitolo IX. — Conclusioni: i nostri forni non sono un'istituzione ma semplicemente forni comunali - concorrenza indebita all'industria dei forni privati - panificio e forno normale - elogi - grosso capitale per il primo impianto - un'istituzione dev'essere basata a principî - buoni risultati della cooperazione in Friuli - le nuove istituzioni non devono sorgere per forza - ammessa l'utilità dei forni sociali si deve combattere il sistema avviato qui - i forni nostri non sono nè sociali nè economici, non ottengono gli scopi principali del forno Anelli e fanno un pane troppo fino.

Conclusioni della commissione.

Progetto di statuto per un *forno rurale cooperativo* proposto dalla commissione.

Note alla relazione: I. Notizie sui forni economici istituiti nelle provincie infette dalla pellagra.

II. Riassunto di pareri sui forni rurali.

III. Confronti fra i risultati dell'inchiesta governativa e quelli della commissione sul forno di Pasian di Prato.

IV. Prezzi del pane di frumento d'ordinario consumo nell'ultima settimana di agosto 1887.

V. Prospetto del numero dei pellagrosi esistenti nella provincia del Friuli al 30 aprile 1830 e al 31 dicembre 1881 col confronto della popolazione; aggiuntavi la statistica 1881-87 del circondario di Gradisca.

VI. Apprezzamento aritmetico della pellagra e dei rilievi operati sino al 1857.

VII. Movimento dei maniaci poveri delle due provincie di Gorizia e di Udine.

VIII. Riassunto di descrizioni delle abitazioni di contadini.

IX. Emigrazione temporanea e propria dal 1876 al 1887.

X. Il quarantino, il cinquantino e la pellagra.

XI. Essiccatoio di Cervignano.

XII. Riassunto delle deliberazioni della società agraria di Gorizia.

XIII. Degli ordinamenti del comune di Udine sul pane dal 1300 in poi e dei prezzi del frumento e del pane.

Cento copie di questo lavoro che consta di oltre 150 pagine, formato del *Bullettino*, saranno messe in commercio a lire 3. Ai soci dell'Associazione l'opera verrà ceduta a metà prezzo.

∞

Libri inviati in dono all'Associazione. —

Senatore Devincenzi. — Del credito agrario e dell'industria enologica.

E. Ottavi. — Peronospora ed erinosi. — Istruzione popolare pei contadini.

Ministero d'agricoltura, industria e commercio — Annali di agricoltura 1888. Rivista del servizio minerario nel 1886. vol. I e II.

Id. — Annali di agricoltura 1887. Studio sulle endemie del cretinismo e del gozzo.

Id. Statistica elettorale amministrativa.

Id. Annali di agricoltnra 1887. Notizie sulla pesca marittima in Italia.

Id. Annali di agricoltura 1888. Le r. scuole pratiche e speciali di agricoltura.

Cettolini prof. Sante — Quale sarebbe l'indirizzo da darsi alla viticoltura nelle isole e nell'estuario di Venezia. Conferenza tenuta a Chioggia ed a Murano.

Atti della r. Accademia economica agraria dei Georgofili di Firenze — serie IV, vol. IX, dis. II.

N. Mantica. — Statuta comunis Sacili.

∞

Mostra di vini in Cividale. — La *Mostra mandamentale, di vini da tavola e dessert, acquavite ed uve da vino bianche e nere*, sarà divisa nelle seguenti categorie:

Categoria I. — Vini neri e bianchi comuni da tavola: *a*) provenienti da uve nostrane od europee; *b*) id. id. americane;

Categoria II. — Vini da dessert bianchi e neri.

Categoria III. — Acquavite: *a*) provenienti da vinacce; *b*) id. da prugne; *c*) id. da qualsiasi altro frutto.

Categoria IV. — Uve da vino.

Premi e menzioni onorevoli.

Categoria I. — *a*) Due medaglie d'argento, quattro di bronzo, sei menzioni onorevoli; *b*) una medaglia d'argento, due di bronzo, quattro menzioni onorevoli.

Categoria II. — Due medaglie d'argento, tre di bronzo, cinque menzioni onorevoli.

Categoria III. — *a*) Due medaglie di bronzo, quattro menzioni onorevoli; *b*) due medaglie di bronzo, quattro menzioni onorevoli; *c*) due medaglie di bronzo, tre menzioni onorevoli.

Categoria IV. — Quattro medaglie d'argento, sei di bronzo, dieci menzioni onorevoli.

All'Esposizione dovranno presentarsi pel vino da tavolo non meno di quattro bottiglie da litro, per i vini da dessert ed acquavite almeno due bottiglie pure da litro: uve chilogrammi due.

Per le uve sarà titolo a maggior considerazione il presentare anche il vino che producono, e questo in ispecial modo per le varietà non indigene del mandamento.

Le schede di concorso saranno presentate entro il 15 agosto p. v., e possono ritirarsi presso l'ufficio del Comizio agrario di Cividale.

∞

Congresso e concorso regionale veneto di latterie.

PROGRAMMA DEL CONGRESSO.

Nel giorno 13 settembre p. v. alle ore 10 ant. verrà aperto in Treviso nella sala del Consiglio provinciale un Congresso, al quale sono specialmente invitati i rappresentanti delle latterie sociali e private esistenti nelle provincie venete, i rapprentanti dei Comizi agrari, di Istituti, di Associazioni e Municipi, che s'interessano dell'industria del Caseificio.

Potranno inscriversi anche coloro, che senza avere speciali rappresentanze, notoriamente s'interessano dello sviluppo dell'agricoltura delle provincie venete.

L'iscrizione del Congresso rimarrà aperta fino al giorno 10 settembre presso il Comitato esecutivo all'ufficio dell'esposizione regionale di frutticoltura e di floricoltura.

Il Congresso verrà aperto dal Comitato ordinatore, e poscia eleggerà il proprio ufficio di presidenza costituito di un presidente, di due vice-presidenti e di due segretari.

L'ufficio di presidenza, seduta stante, stabilirà l'ordine dei suoi lavori.

In questo Congresso, che sarà riunito nei giorni 13 e 14 settembre, saranno trattati i seguenti argomenti:

1. Condizioni nelle quali versa il nostro commercio del burro, e quali mezzi possano con efficacia attuarsi onde poter allargare, facilitare ed assicurare questo commercio di fronte alla crescente produzione così nazionale che forestiera ed alla dannosa concorrenza che vien fatta dai burri artificiali.

2. Sui modi di organizzare più praticamente possibile i Caseifici nei riguardi tecnici, amministrativi e sociali tenendo conto specialmente delle condizioni topografiche dei luoghi ed alla possibilità di avere sufficienti capitali per il loro impianto e per la circolazione.

3. Sui mezzi più opportuni per istituire e sui modi migliori di ordinare una scuola pratica di Caseificio nella regione veneta indirizzata esclusivamente a formare abili casari.

PROGRAMMA DEL CONCORSO AMMINISTRATIVO DELLE LATTERIE

Nell'occasione che nel settembre p. v. viene tenuto in Treviso un Congresso regionale veneto delle Latterie, il Comitato ordinatore di esso, d'accordo con quello dell'Esposizione di Frutticoltura e di Floricoltura, ha deliberato di tenere nel recinto di questa Esposizione anche un Concorso amministrativo delle Latterie Sociali venete allo scopo di studio delle loro organizzazioni per poter adottare i sistemi più facili e più pratici nello sviluppo ognor crescente, che vanno prendendo tali istituzioni.

Il Concorso sarà diviso in due Categorie:

Categoria prima — Amministrazione.

Statuti e relativi Regolamenti — Contratti sociali — Personale amministrativo e tecnico — Bilanci — Inventari — Piante e descrizioni di locali — Notizie statistiche.

Categoria seconda — Monografie.

Libri e memorie riferentisi al caseificio.

∞

Un *Congresso di frutticoltori* sarà tenuto a Treviso nell'occasione della Esposizione di orticoltura, frutticoltura e floricoltura. Ne è stato nominato presidente il senatore Pecile.

Diamo i quesiti che saranno trattati:

1.° Sul modo pratico di dare nella regione veneta unità di studi e di provvedimenti al miglioramento della frutticoltura ed allo svolgimento del relativo commercio.

2.° Importando limitare il numero delle varietà raccomandabili, quali sarebbero le varietà di pere e di mele più pregiate nelle provincie venete e meritevoli di essere suggerite per costante fertilità e riuscita della pianta, per bontà e commerciabilità del frutto.

∞

Esposizione pomologica a Vienna. — In Vienna, dal 29 settembre al 7 ottobre, avrà luogo una esposizione pomologica.

L'esposizione sarà divisa in cinque sezioni:

Sez. 1ª. *a)* Assortimento di frutta; *b)* Mercato di frutta.

Sez. 2ª. Prodotti di frutta (frutta esssiccate, vino di frutta ecc.).

Sez. 3ª. Articoli per vivaio.

A queste tre prime sezioni possono intervenire solamente agricoltori austriaci.

Le altre due sezioni sono internazionali:

Sez. 4ª. Concorso per apparati di essiccamento;

Sez. 5ª. Macchine ed apparati per la coltura e per l'utilizzazione delle frutta.

La sezione 1ª comprende pure un dipartimento internazionale per imitazioni plastiche (modelli) di frutta.

∞

Nuova società d'assicurazione del bestiame. — Venne testè pubblicato un avviso della *Federale* Società di mutuo soccorso con sede in Milano per i danni cagionati dalla malattia e mortalità del bestiame e per prestiti agli assicurati, col primo fondo di lire 1,550,000, nel quale vi si trovano delle condizioni molto favorevoli agli agricoltori. La tassa è minore di altre assicurazioni e questa si riferisce al numero del bestiame e non al suo valore, i bovini si accettano dai 6 mesi ai 20 anni col premio di 1.50 per i maschi, 2 per le femmine in ragione di capo, per gli equini di 1 anno ai 20 si paga la quota di 2.50 per cavallo, 2.25 per mulo, 1.50 per asino. Meno i danni causati dalla peste bovina, comprende tutte le malattie, per le quali la società rimborsa le spese di cura, di medicinali e l'improduttività al lavoro, quando l'animale non muore, in caso di morte rimborsa il cento per cento del suo valore. Vi ha però una tassa di buon ingresso di lire 5 per ogni animale assicurato, la quale viene poi rimborsata. Col 6 per cento i socii ponno avere sovvenzioni per provvedersi degli animali che andassero a perire, o che dovessero disfarsene per malattie ed hanno la comodità di poter rimpiazzare senza nuove operazioni quegli animali che credessero di permutare.

Le persone che sono alla direzione fra i quali il sindaco co. Bianchini di Treviso ci sono arra a che questa novella società abbia a prosperare. Z.

∞

La schiuma del sudore del cavallo. — Mons.r Leclerc riferì all'Accademia delle scienze di Parigi nell' ultima seduta la composizione della schiuma bianca dei cavalli in sudore. Trovò in essa abbondanti i cloruri alcalini dei sali ammoniacali, dei sudorati alcalini, e dell'albumina. Di cloruri alcalini e d'albumina è formato il deposito bianco che rimane sul corpo del cavallo in cui si asciuga il sudore, che facilmente si leva colla striglia, e che fin quì si è considerato come un detrito epiteliale, il quale entra ma in piccolissime proporzioni. Z.

∞

Congresso per gli studi della tubercolosi. — A Parigi nell'anfiteatro della Facoltà di medicina il giorno 25 corrente si è inaugurato questo Congresso, pel quale oratori nazionali e stanieri si sono inscritti per delle interessanti comunicazioni. Il dì 29 si passerà all'esame di animali malati, e si faranno autopsie di bestie tubercolose. Z.

∞

La rabbia a Parigi. — Vedendo i civici preposti alla salute pubblica che a Parigi i casi di rabbia andavano aumentando in modo che la media mensile della prima parte dell'anno fu di 60, deliberarono e presero severissime misure sul modo ditenere i cani, e fu tale la quantità di quelli che per essere fuori di prescrizione venivano condannati a morte, che si inventò un modo semplice ed umano di farli perire. Un piccolo vagone contiene i cani destinati all'ammazzatojo; questo vagone entra scorrendo sopra un binario in una cassa metalli, dove si chiude. L'Incaricato apre un rubinetto dal quale si sprigiona una corrente di gas illuminante, e in pochi istanti si ritira il gabbione con le bestiole rimaste come addormentate nella morte. Dopo queste misure si nota un sensibile decremento nei casi di idrofobia. Z.

∞

Un nuovo giornale pei bachicultori ha cominciato a pubblicarlo il signor Giuseppe Pasqualis direttore del r. Osservatorio bacologico di Vittorio. Se dobbiamo giudicare dal primo numero esso potrà riuscire di grande vantaggio pel progresso della scienza e della pratica bacologica. Si distribuisce gratis, crediamo, a tutti i clienti di quel rinomato stabilimento bacologico.

Dott. Federico Viglietto, redattore.